

2



Emilia Romagna | Terra da gustare

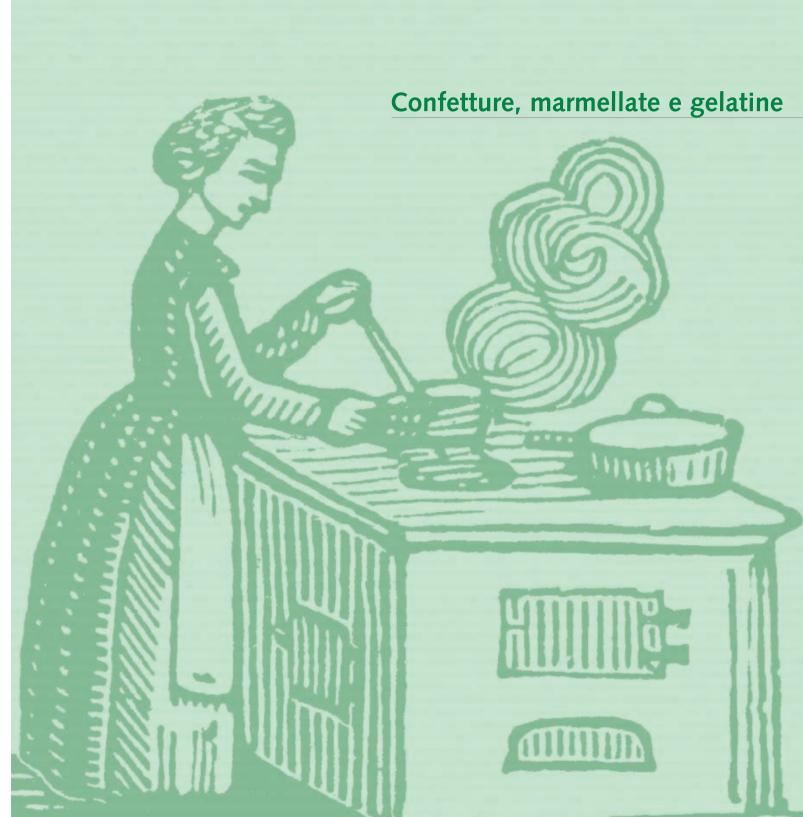
Emilia Romagna | Terra da gustare 2

Dopo l'interesse suscitato dal percorso enogastronomico sul filo della memoria, alla "ricerca dei sapori perduti" dell'Emilia Romagna, che ha portato alla pubblicazione del primo volume delle vecchie ricette di famiglia, questa nuova edizione completa la raccolta dedicata all'enogastronomia tradizionale proponendo ricette di confetture, liquori, salse e sott'aceti, tramandate dalla tradizione contadina.

Un ringraziamento particolare per la riuscita dell'iniziativa va alle tante persone che hanno risposto all'appello con grande entusiasmo inviando le proprie ricette, davvero particolari e uniche, alla redazione di **Emilia Romagna Turismo**.

Questo ha permesso di mettere a disposizione del pubblico, dei curiosi, degli amanti della cucina e delle antiche tradizioni, un patrimonio culturale tutto da gustare e da non dimenticare.

Altre ricette della tradizione emiliano-romagnola sono consultabili nella sezione dedicata all'enogastronomia di **www.emiliaromagnaturismo.it**, sito ufficiale di informazione turistica della Regione Emilia-Romagna.



Composta di prunarolo

Ricetta tipica della cittadina di Vergato in provincia di Bologna.

Ingredienti: 1 kg di prugne, 500 g di pere, 500 g di castagne secche ammollate nell'acqua, 500 g di zucchero, 1 bicchierino di maraschino.

Preparazione: mettete tutti gli ingredienti tagliati a piccoli pezzi, in un recipiente di ferro e fate bollire per 1 ora e mezza. A cottura ultimata, lasciate raffreddare e versate la marmellata nei vasetti.

Ricetta segnalata da: Sabrina Lopes - Bologna



Cotognata

Ricetta tipica dell'Appennino Emiliano.

Ingredienti: 2 kg di mele cotogne mature, 1,6 kg di zucchero, 2 limoni.

Preparazione: lavate le mele cotogne, ricopritele d'acqua e fatele bollire fino a quando si rompe la buccia.

Scolate le mele, eliminate i torsoli e tagliatele a pezzetti.

Aggiungete lo zucchero e i limoni tagliati a fette, rimettete sul fuoco e fate cuocere per circa 40 minuti, rigirando spesso.

Passate tutto al passaverdura e fate asciugare sul fuoco finché la marmellata avrà assunto un bel colore arancione e si staccherà dalla pentola.

Rovesciate la cotognata ancora calda in contenitori di alluminio, pareggiate, spennellate con grappa e fate asciugare per 24 ore.

Ricetta segnalata da: Paola Cristofori - Reggio Emilia

Fichi in composta

Ricetta tipica romagnola.

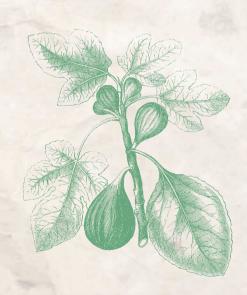
Ingredienti: 1 kg di fichi, 300 g di zucchero, 1 stecca di vaniglia.

Preparazione: pulite accuratamente, con un panno umido, i fichi, togliete un po' di picciolo e metteteli in un recipiente; aggiungete lo zucchero e la vaniglia e lasciate riposare.

Dopo 24 ore mettete sul fuoco il recipiente e mescolate spesso fino a quando lo zucchero incomincia a filare.

Levate dal fuoco e fate intiepidire; versate il composto nei vasetti e quando saranno completamente raffreddati, mettete un dischetto di carta oleata, precedentemente imbevuto nell'alcool, e chiudete ermeticamente.

Ricetta segnalata da: Sara Civinelli - Cesena (FC)



Marmellata di amarene di montagna

Ricetta tipica dell'Appennino modenese.

Ingredienti: 1 kg di amarene, 1 kg di zucchero.

Preparazione: sbucciate le amarene e togliete il nocciolo. Mettetele in una pentola molto alta e fatele bollire, a fuoco lento, senza mai mescolare e senza coperchio.

Dopo 4 ore aggiungete lo zucchero e continuate la bollitura, mescolando continuamente con un mestolo di legno, per un'altra ora.

Versate la marmellata in vasetti di vetro, chiudeteli e capovolgeteli. Lasciateli così per 24 ore, coperti con un panno.

Ricetta segnalata da: Lucia Corradini - Modena

Si preparava a giugno, quando i bambini raccoglievano dagli alberi i primi frutti maturi e si gustava tutto l'inverno, con le crostate preparate nei giorni di festa.

Marmellata di duroni

Ricetta tipica di Vignola, terra ricchissima di ciliegie e amarene.

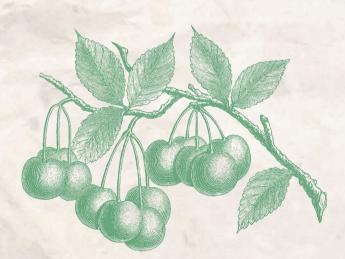
Ingredienti: 1,2 kg di duroni, 1/2 litro di vino lambrusco, 250 g di zucchero.

Preparazione: snocciolate i duroni e lasciateli in infusione con lo zucchero ed il vino.

Dopo una notte intera, fate bollire lentamente, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Versate la marmellata in vasetti di vetro, chiudeteli e fateli bollire, a bagnomaria, per 20 minuti.

Ricetta segnalata da: Patrizia Moruzzi - Modena



Marmellata di more

Ricetta tipica della zona montana del cesenate dove sono presenti terreni incolti con rovi cresciuti spontaneamente.

Ingredienti: 1 kg di passata di more, 400 g di zucchero.

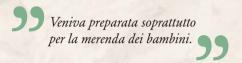
Preparazione: passate le more in modo da eliminare i semi; versate il composto in un recipiente.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e senza mescolare, fate bollire pianissimo lasciandolo evaporare di almeno 1/3.

Aggiungete lo zucchero e da adesso in poi mescolate sempre fino ad ottenere la marmellata della consistenza giusta, cioè abbastanza solida.

Versate nei vasi quando è ancora bollente e chiudete ermeticamente.

Ricetta segnalata da: Ilve Martelli - San Piero in Bagno (FC)



Marmellata di pesche

Ricetta riminese. Veniva preparata per farcire crostate, ma soprattutto era un'ottima merenda, spalmata su fette di pane imburrato.

Ingredienti: 2,5 kg di pesche mature, 1,25 kg di zucchero, 1 limone, 10 foglie tenere e pulite di pesco.

Preparazione: lavate le pesche, asciugatele accuratamente, snocciolatele e tagliatele a pezzi sopra una casseruola, per non perderne il succo.

Aggiungete il limone e le foglie di pesco e fate bollire per 5 minuti, a fuoco vivo, mescolando e schiumando.

Passate al setaccio le pesche e rimettetele nella casseruola, aggiungendo lo zucchero e mescolando sempre, per evitare che si attacchino.

A cottura ultimata, versate la marmellata ancora calda in vasetti precedentemente riscaldati e chiudeteli ermeticamente.

Ricetta segnalata da: Cristina Geri - Rimini



Marmellata di sambuco

Il sambuco è da sempre utilizzato anche in preparazioni medicinali, per ottenere infusi e liquori e, dalle sue bacche mature, per preparare una gustosissima marmellata.

Ingredienti: 1 kg di bacche di sambuco, 300 g di zucchero.

Preparazione: sgranate le bacche liberandole dei peduncoli; mettetele in una pentola e fatele scaldare aggiungendo pochissima acqua.

Prendete circa la metà delle bacche e passatele al passaverdura; unite il liquido ottenuto alla restante parte non passata, aggiungete lo zucchero e fate bollire, a fuoco lento, per circa 3 ore, mescolando di frequente perché non si attacchi al fondo.

La marmellata è pronta quando, facendola scivolare su un piatto inclinato, cola lentamente.

Ponete la marmellata ancora calda in vasetti a chiusura ermetica capovolgendoli e appongiandoli su di un piano. Riponeteli solo a raffreddamento avvenuto.

Ricetta segnalata da: Moreno Balzoni - San Piero in Bagno (FC)

Credenze popolari hanno fatto sì che l'albero del sambuco (Sambucus nigra) fosse ritenuto una pianta non idonea per essere sfruttata nella preparazione di prodotti alimentari. Ouesto perché esiste un altro tipo di sambuco (Sambucus ebulus) i cui frutti sono velenosi. Nonostante questo il sambuco veniva piantato attorno alle case di campagna perchè i contadini ne riconoscevano l'utilità nel rendere fertile la terra dei loro orti e per le caratteristiche antiparassitarie dovute al particolare odore delle foglie.

Sapore di Nonna Ines

Ricetta tipica della tradizione contadina di Rivara nel modenese, a base di barbabietola da zucchero.

Ingredienti: 10 litri di melassa di barbabietola, 4 kg di mele, 2 kg di zucca.

Preparazione: il 1° giorno preparate la melassa, lavando le barbabietole, grattugiandole e passandole al torchio da uva. Il 2° giorno, al sorgere del sole, versate la melassa in un paiolo di rame, lasciatele bollire fino a metà evaporazione e quindi aggiungete le mele e la zucca, sbucciate e tagliate a tocchetti. Fate cuocere lentamente fino a quando sarà ben addensata. La sera, verso le 23.00, potrete invasarla.

Ricetta segnalata da: Giovanna Pinca - Camposanto (MO)

Si preparava nel periodo di intervallo tra la raccolta della canapa e la preparazione del terreno per la semina del grano. Era la tradizionale merenda dei bambini.



Castagne golose

Ricetta tipica della tradizione contadina dell'Appennino Bolognese.

Ingredienti: 500 g di castagne, 600 g di acqua, 500 g di zucchero, 2 chiodi di garofano, 1 pizzico piccolo di cannella, la buccia di 1/2 limone e di 1/2 arancia, 1/2 litro di liquore "Mandorla Amara", 100 g di alcool per dolci a 95°.

Preparazione: cuocere le castagne a "caldarroste" e sbucciatele. A parte, in un tegame di smalto, mettete a bollire per 2 minuti l'acqua con lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella, la buccia del limone e dell'arancia.

Spegnete il fuoco e unite il liquore e l'alcool e lasciate raffreddare. Riempite i vasi con le caldarroste per 3/4 della capienza, coprite con il misto liquoroso precedentemente preparato e chiudete ermeticamente. Lasciate riposare al fresco per almeno 3 mesi.

Ricetta segnalata da: Carmen Ferrari - Lizzano in Belvedere (BO)

Era un ottimo digestivo che a fine pasto, davanti a un caminetto acceso, i vecchi gustavano, mentre raccontavano "fole", cioè le storie del bosco.



Dessert di amarene

Ricetta tipica della tradizione contadina del modenese.

Ingredienti: 1 kg di amarene, 800 g di zucchero, 200 g di alcool puro.

Preparazione: lavate, asciugate e snocciolate le amarene. Togliete il picciolo e mettetele in infusione con lo zucchero in una casseruola, per tutta la notte. Il giorno dopo fatele bollire con lo zucchero per 8 minuti. Lasciate raffreddare, aggiungete l'alcool e mettete il tutto in vasetti chiusi ermeticamente. Si possono consumare dopo alcuni mesi.

Ricetta segnalata da: Paola Balducchi - Modena

Venivano servite a fine pasto, rigorosamente solo agli adulti, in quanto alcoliche, nel periodo invernale.

Fichi alla grappa

È un'antica ricetta modenese.

Ingredienti: 500 g di fichi secchi, 250 g di zucchero, acqua q.b., grappa q.b..

Preparazione: in un vaso mettete uno strato di fichi e uno strato di zucchero, fino ad esaurimento degli ingredienti. Ricoprite con acqua e grappa in pari quantità. Riponete il vaso in dispensa e ogni tanto agitatelo. Si possono consumare dopo 2 mesi.

Ricetta segnalata da: Francesco di Fidio - Modena

Essendo particolarmente calorici, si gustavano per "scaldarsi", nel periodo invernale, soprattutto quando c'era la neve.



Fichi caramellati

Ricetta tipica della tradizione contadina della Romagna.

Ingredienti: 1 kg di fichi (preferibilmente neri), 250 g di zucchero, limone.

Preparazione: dopo aver lavato delicatamente i fichi, disponeteli in piedi, anche a più strati, in una pentola larga.

Cospargete ogni strato con zucchero e aggiungete la buccia del limone tagliata a strisce molto fini. Lasciate riposare per una notte o più.

In seguito fate bollire senza coperchio a fuoco bassissimo per 8-10 ore.

Il tempo di cottura dipende dai fichi, quelli a buccia nera e grossa impiegano meno di quelli a buccia verde e sottile, ma anche dal numero di strati nella pentola. Il liquido prodotto durante la bollitura deve risultare piuttosto denso e caramellato ed i fichi di un bel marrone scuro.

Durante la cottura i fichi non vanno toccati perché potrebbero rompersi.

Una volta pronti, invasate i fichi ancora caldi con il loro sciroppo caramellato in barattoli dove è stato versato un goccio di cognac; chiudete e capovolgete fino a completo raffreddamento. Rimettete in piedi e conservate al buio. Si consiglia di gustarli con lo squaquerone o con altro formaggio morbido.

Ricetta segnalata da: Claudia Tavalazzi - Bologna

Sul finire dell'estate
i fichi venivano raccolti
leggermente acerbi; dopo molte ore
di bollitura erano pronti per essere
messi in dispensa, per poi essere
gustati nelle occasioni speciali.

Fragoline di bosco sottospirito

Ricetta tipica delle campagne del cesenate, tradizionalmente terra ricca di fragole.

Ingredienti: 1 kg di fragoline, 500 g di zucchero, 1 litro di alcool puro, 4 fialette di estratto di fragole, 1/2 litro di acqua.

Preparazione: riempite di fragole un vaso a chiusura ermetica e aggiungete l'alcool fino all'orlo.

Chiudete e lasciate macerare per almeno 40 giorni.

A parte, fate bollire l'acqua con lo zucchero per 5-10 minuti. Quando l'acqua si è raffreddata, aggiungete le fragole, l'alcool e l'estratto di fragole.

Mescolate e rimettete il tutto nei vasi.

Ricetta segnalata da: Natalia Fagioli - Cesena (FC)

Si servivano agli ospiti in visita, nel pomeriggio o dopo qualche fatica straordinaria, come ad esempio la nascita di un vitellino o di un puledro, oppure dopo la ferratura del cavallo.



Mirtilli ubriachi

Ricetta tipica dell'Appennino Bolognese.

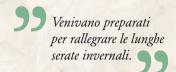
Ingredienti: 500 g di mirtilli, 500 g di zucchero, 1 bicchiere da tavola di vino dolce tipo Albana amabile, 100 g di alcool per dolci a 95°, la buccia di 1/2 limone.

Preparazione: in un vaso capiente mettete tutti gli ingredienti e chiudete ermeticamente.

Il preparato deve riposare almeno 1 mese.

Agitate delicatamente di tanto in tanto per far sì che lo zucchero non si rapprenda.

Ricetta segnalata da: Maria Zanardini - Lizzano in Belvedere (BO)



Pesche sciroppate

Ricetta tipica del cesenate e di tutte le zone dove si coltivava la pesca di polpa gialla chiamata "Ala".

Ingredienti: 2 kg di pesche, 250 g di zucchero, 1 litro di acqua.

Preparazione: pelate le pesche immergendole un attimo in acqua bollente e poi in acqua fredda.

Apritele a metà, togliete il nocciolo e mettetele in vasi a chiusura ermetica.

Preparate lo sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua; lasciatelo raffreddare e versatelo sulle pesche.

Asciugate perfettamente l'orlo dei vasi, chiudeteli e, dopo averli avvolti con uno straccio, deponeteli in un largo recipiente. Riempite di acqua fredda il recipiente, in modo da ricoprire i vasi fino al collo e fate bollire per 20 minuti.

Lasciate raffreddare i vasi nell'acqua e poi conservateli in un ambiente fresco.

Una volta aperto il vaso, le pesche vanno consumate alla svelta perché altrimenti si inacidiscono.

Ricetta segnalata da: Natalia Fagioli - Cesena (FC)

È una varietà di pesca molto delicata che si "baca" facilmente e che per questo negli anni è stata sostituita da altre specie, a discapito della bontà.
Si gustavano in inverno, quando frutta e verdura scarseggiavano.

Prugne sotto alcool

Ricetta tipica della tradizione contadina forlivese.

Ingredienti: 1 kg di prugne Stanley, 400 g di zucchero, 80 g di alcool, acqua q.b..

Preparazione: pulite le prugne e fatele bollire nell'acqua per 5 minuti; scolatele e mettetele in un recipiente con lo zucchero. Fatele riposare e dopo 24 ore togliete le prugne e fate bollire il liquido che si è formato per 5 minuti; rimettete le prugne e fatele riposare.

Dopo altre 24 ore ripetete l'operazione precedente. Trascorso un altro giorno fate bollire le prugne con il loro succo per 5 minuti, lasciate raffreddare, mettete le prugne nei vasi, aggiungete l'alcool al succo e versate il tutto sulle prugne.

Ricetta segnalata da: Maria Venturi - Bertinoro (FC)

Venivano preparate a fine estate con le prugne appena raccolte dall'albero.



Prugne stanche

È una ricetta tipica del basso forlivese.

Ingredienti: 1 kg di prugne fresche, 1 kg di zucchero, 50 g di alcool a 95°.

Preparazione: occorrono 4 giorni per la preparazione. Il 1° giorno fate bollire dell'acqua e poi immergetevi le prugne e fatele bollire per 5 minuti; scolatele, aggiungete lo zucchero e fatele riposare per 24 ore. Il 2° giorno togliete le prugne e fate bollire il liquido che si è formato per 5 minuti; rimettete le prugne e fatele riposare per altre 24 ore. Il 3° giorno ripetete quanto fatto il 2° giorno. Il 4° giorno fate bollire le prugne con il loro succo per 10 minuti; togliete le prugne e fate bollire per altri 30 minuti, senza coperchio, il solo liquido; lasciate raffreddare e allungate con l'alcool. Mettete le prugne nei vasi, ricoprite con il liquido e chiudete ermeticamente.

Ricetta segnalata da: Nadia Tassani - Villafranca (FC)

Venivano preparate in estate e il nome deriva dal fatto che, essendo necessari diversi giorni per prepararle, le prugne si raggrinziscono, assumendo un aspetto appunto "stanco".

Uva passita al brandy

Ricetta di Piacenza e provincia.

Ingredienti: 2 kg di uva bianca e nera, 10 chiodi di garofano, 2 stecche di cannella, 1 bottiglia di brandy o di cognac.

Preparazione: appendete i grappoli d'uva, uno per uno, per circa 3 o 4 mesi.

Di tanto in tanto controllare il processo di appassimento ed eliminate gli eventuali acini marci.

Una volta appassita, staccate gli acini con il relativo picciolo, ma senza raspo, e con uno strofinaccio pulito delicatamente rimuovete la polvere.

Disponeteli in vasi, aggiungendo qualche pezzetto di cannella ed un paio di chiodini di garofano.

Mettete in ogni vaso il brandy o il cognac, fino a coprire completamente l'uva.

Chiudete ermeticamente i vasi e attendete 2 mesi prima di servire.

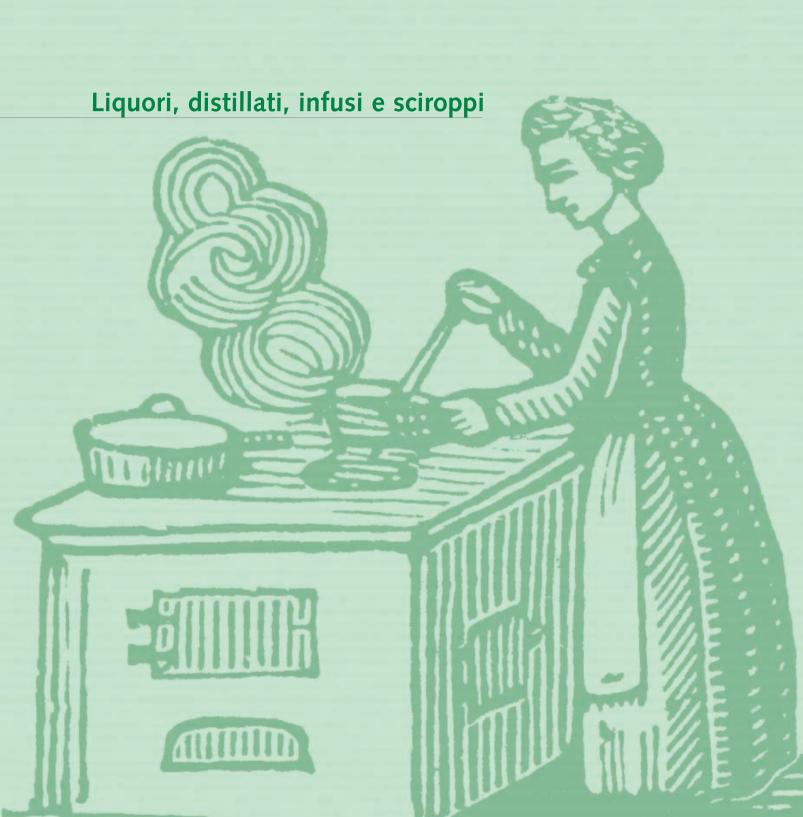
Ricetta segnalata da: Maria Franchi - Fiorenzuola d'Arda (PC)



Si serviva in bicchierini

di liquido di macerazione.

da liquore con un pò



Caffè sport

Ricetta bolognese.

Ingredienti: 1/2 litro di caffé molto forte, 400 g di zucchero,

60 g di vaniglia, 200 g di alcool, cannella.

Preparazione: preparate il caffé e aggiungetevi lo zucchero quando

è ancora caldo.

Lasciatelo raffreddare e unite l'alcool e la cannella. Filtrate e imbottigliate, aggiungendo la vaniglia.

Ricetta segnalata da: Francesco Vincenti - Bologna



Crema di castagne

Ricetta tipica di Bagno di Romagna.

Ingredienti: 1 kg di castagne, 1 litro di latte intero o parzialmente scremato, 800 ml di alcool (o grappa), 400 g di zucchero, bucce di limone o di arancia, chiodi di garofano, un pizzico di cannella, 1 bustina di vanillina.

Preparazione: lessate le castagne sbucciate per 25-30 minuti. Colatele e, ancora calde, togliete anche la seconda buccia. Fatele raffreddare. In un recipiente di acciaio o di vetro, mettete tutti gli ingredienti e mescolate il tutto. Coprite e lasciate riposare in luogo fresco, mescolando ripetutamente ogni giorno. Dopo 40 giorni, passate il composto con il passa verdure a fori piccoli, fino ad ottenere una crema. Imbottigliate e conservate in un luogo fresco.

Ricetta segnalata da: Laura Rossi - Bagno di Romagna (FC)

Elisir di camomilla e malva

Ricetta tipica della tradizione contadina parmense.

Ingredienti: 4 manciate di capolini di camomilla e 2 manciate di fiori di malva (da raccogliere all'alba), 1 litro di alcool a 95°, 800 g di zucchero, 1 litro di acqua.

Preparazione: mettete a macerare nell'alcool la camomilla e la malva, in un vaso ermetico.

Dopo una luna, sciogliete lo zucchero nell'acqua, fate raffreddare e unite al macerato.

Lasciate "riposare" per 1/4 di luna, al buio. Filtrate il liquore e imbottigliate.

Ricetta segnalata da: Mario Schianchi - Parma



Veniva preparato dalle contadine, per offrirlo ai propri "morosi" o per i giorni di sagra.

Prima di andare nei campi a lavorare, le giovani donne raccoglievano la camomilla, che al sorgere del sole è ancora ricca di oli essenziali e la consegnavano alle nonne per farne l'infuso.

Ancora oggi viene servito a fine pasto, perchè le sue proprietà antinfiammatorie lo rendono un gradevole digestivo.

Latte di gallina

Questa ricetta è tipica delle campagne del piacentino.

Ingredienti: 4 tuorli d'uovo, 8 cucchiai di zucchero, 1 litro di latte, 1 bicchierino di cognac o rhum, 1 stecca di vaniglia.

Preparazione: fate bollire il latte con la stecca di vaniglia e nel frattempo sbattete i tuorli d'uova con lo zucchero, sino a quando il composto sarà spumoso.

Aggiungete a poco a poco il latte bollente aromatizzato con il cognac (o il rhum), avendo cura di mescolare molto lentamente.

Servitelo caldo in appositi bicchierini o in tazzine da caffé.

Ricetta segnalata da: M. Grazia Tansini - Piacenza

Veniva preparato con il latte appena munto e le uova di gallina nostrane.
Gli adulti lo bevevano quando erano raffreddati, alla sera, prima di addormentarsi.



Liquore al basilico

Ricetta di Piacenza e provincia. È un ottimo digestivo ed è ideale dopo un pasto abbondante.

Ingredienti: 30 foglie di basilico, 300 g di alcool, 300 g di acqua, 300 g di zucchero.

Preparazione: pulite delicatamente le foglie di basilico, senza lavarle e fatele macerare nell'alcool per 48 ore.

Preparate con l'acqua e lo zucchero uno sciroppo, continuando a mescolare a fuoco lento.

Lasciatelo raffreddare e poi unitelo al composto macerato di basilico. Filtrate accuratamente e imbottigliate. Si consiglia di servire a temperatura ambiente.

Ricetta segnalata da: Damiana Silva - Fiorenzuola d'Arda (PC)

Liquore d'acacia

Liquore delicato e profumatissimo.

Ingredienti: 200 g di fiori bianchi d'acacia, 800 g di zucchero, 50 g di miele (possibilmente d'acacia).

Preparazione: sistemate a strati i fiori d'acacia in un vaso di vetro capiente, alternandoli con lo zucchero e il miele.
Chiudete il vaso e conservatelo in un luogo fresco e asciutto.
Dopo 2 giorni aggiungete l'alcool.
Controllate di giorno in giorno, fino a quando i cristalli di zucchero si saranno sciolti completamente.
Filtrate accuratamente e imbottigliate.

Ricetta segnalata da: Roberto Gardini - Bologna

Nella zona di Bologna denominata Ca' Bianca, nell'immediato dopoguerra, quando la miseria stimolava la fantasia, era diffusa l'abitudine di raccogliere, alla fine della primavera, i fiori bianchi delle acacie che crescevano vicino al Reno e sulla via delle Lame, per ricavarne questo liquore.

Liquore di erbe aromatiche

Ricetta tipica del bolognese.

Ingredienti: 3 foglie di menta, 3 foglie di cedrina, 3 foglie di alloro, 3 foglie di salvia, 3 foglie di limone, 3 foglie di basilico, 3 bacche di ginepro, 5 semini di anice, 5 foglioline di rosmarino, 5 foglioline di tè, 5 foglioline di timo, 2 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, 400 g di alcool puro, 300 g di zucchero, 300 g di acqua.

Preparazione: mettete tutti gli ingredienti, coprendoli con l'alcool, in un recipiente di vetro a chiusura ermetica, esclusi zucchero e acqua. Lasciate in infusione per 7 giorni e a parte preparate uno sciroppo, sciogliendo lo zucchero nell'acqua e facendolo bollire per pochi minuti. Appena raffreddato unitelo al composto e lasciate riposare per 48 ore. Infine filtrate e imbottigliate.

Ricetta segnalata da: Anna Cavazzuti - Modena



Veniva servito come digestivo soprattutto al termine del pranzo delle solennità.

Liquore di lamponi

È un liquore tipico dell'Appennino Modenese.

Ingredienti: 300 g di lamponi freschi, 1 litro di grappa, 100 g di zucchero.

Preparazione: togliete il peduncolo dai lamponi e lavateli. Asciugateli e metteteli in un vaso insieme alla grappa e allo zucchero. Agitate spesso il vaso e lasciate in infusione. Dopo 15 giorni filtrate il liquore e servitelo dopo circa 30 giorni.

Ricetta segnalata da: Giacomo Di Fidio - Modena

Si serve come digestivo o come "ammazza caffé", soprattutto in inverno, quando fa molto freddo.



Liquore di melissa

Ricetta modenese.

Ingredienti: 2 grosse manciate di foglie di melissa fresche, 1 litro d'alcool a 95°, 300 g di zucchero, 300 g di acqua, la scorza di 1 limone, 3 chiodi di garofano, cannella.

Preparazione: lavate e asciugate le foglie di melissa.

Prendete un vaso capiente a chiusura ermetica, mettete la melissa, la scorza del limone (solo la parte gialla), i chiodi di garofano, la cannella, lo zucchero, l'acqua e l'alcool.

Chiudete il vaso ed esponetelo al sole. Lasciate macerare, agitando il vaso due volte al giorno.

Dopo 3 settimane, filtrate e imbottigliate.

Servitelo dopo almeno 6 mesi.

Ricetta segnalata da: Francesco Di Fidio - Modena





Liquore di petali di rosa

Ricetta del modenese.

Ingredienti: 250 g di petali di rosa non trattati, 1/2 litro di alcool a 90°, 500 g di zucchero, 400 g di acqua.

Preparazione: in un capiente vaso mettete i petali di rosa lavati ed asciugati con l'alcool; chiudete il vaso e lasciate in infusione, agitando ogni tanto.

Dopo 15 giorni, preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e dopo averlo fatto raffreddare, unitelo all'infuso. Dopo 8 giorni, filtrate e imbottigliate. Può essere consumato subito.

Ricetta segnalata da: Liliana Mazzi - Modena

Veniva servito, da belle bottiglie di vetro, soprattutto alle signore.



Liquore ricostituente di Nonna Pierina

Ricetta del piacentino.

Ingredienti: 6 uova intere, 10-12 limoni, 1/2 litro di vin santo o di marsala, 500 g di zucchero.

Preparazione: lavate, asciugate bene le uova intere (con il guscio) e riponetele in un recipiente di vetro ben chiuso; aggiungete il succo dei limoni fino a che le uova non siano completamente immerse e ricoperte.

Chiudete il recipiente e lasciate riposare in un luogo fresco.

Dopo 5 giorni aprite e togliete la leggera muffa che si sarà formata sulla superficie e versate tutto il rimanente (uova con relativo guscio, succo di limone e il calcio che si sarà depositato sul fondo) in un altro recipiente dove andrà ben sbattuto.

Passate il tutto con un colino, facendo attenzione che dei gusci rimanga da gettare il meno possibile (si consiglia di passare il liquido prima attraverso un colino dai buchi larghi e poi attraverso uno dalla trama più stretta).

Quando il liquido sarà ben filtrato, unite il vin santo (o il marsala) e lo zucchero; mescolate ancora e imbottigliate.

Ricetta segnalata da: Damiana Silva - Fiorenzuola d'Arda (PC)

Quando il medico consigliava una cura ricostituente, al posto del consueto olio di fegato di merluzzo, si usava far bere questo liquore, che aveva lo stesso effetto ma era ben più apprezzato! Ancora oggi se ne consiglia un bicchierino prima dei pasti per sfruttare la sua capacità ricostituente, ma può essere bevuto in qualunque momento della giornata, in quanto ottimo cordiale.

Melino

Liquore tipico della tradizione contadina ferrarese.

Ingredienti: 1 tazza da tè di semi di mela, 0,25 litri di alcool a 90°, 300 g di acqua, 1 scorza di limone, 4 cucchiai di zucchero.

Preparazione: in un vaso a chiusura ermetica, mettete in infusione i semi di mela con l'alcool e la scorza di limone, ricordando di agitare di tanto in tanto.

Dopo 30 giorni, preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e dopo averlo fatto raffreddare, unitelo all'infuso. Filtrate, imbottigliate e lasciate stagionare il liquore per almeno 3 mesi in un luogo fresco e buio.

Ricetta segnalata da: Clara Ferrari - Ferrara

Si produceva all'inizio dell'inverno, dopo aver raccolto un numero sufficiente di semi di mela, preferibilmente del tipo renetta.



Morino

Ricetta della zona di Bagno di Romagna.

Ingredienti: 1 kg di more, 500 g di zucchero, la buccia di 2 arance, 1 litro di alcool, 1 litro di acqua + 2 bicchieri.

Preparazione: mettete le more in infusione nell'alcool con la buccia di arancia.

Dopo 15 giorni, fate bollire l'acqua con lo zucchero per 10 minuti circa; dopo aver lasciato raffreddare lo sciroppo, aggiungete le more. Mescolate, colate e imbottigliate.

Le more rimaste si possono conservare con lo zucchero in un vasetto di vetro ed essere usate per preparare dessert.

Ricetta segnalata da: Romana Bellini - San Piero in Bagno (FC)

Nocino

Originario della provincia di Parma e precisamente del paese di Noceto, è un liquore denso e dolce che si beve come digestivo a fine pasto.

Ingredienti: 25 noci, 1 litro di alcool, 1 scorza di limone, 10 chiodi di garofano, 20 g di cannella, 600 g di zucchero.

Preparazione: lasciate in fusione, in un grosso vaso chiuso, tutti gli ingredienti per 40-60 giorni. Filtrate e imbottigliate. Lasciate stagionare il più possibile.

Ricetta segnalata da: Cecilia Barantani - Parma

Era usanza tirare fuori una bottiglia, preferibilmente di un'annata lontana, quando si aveva 'esagerato' con il cibo, specie nei giorni di festa.
Quando era il momento "ad fér al nosén" (di fare il nocino), si raccoglievano le noci, ancora verdi, il 23 giugno, la notte di San Giovanni.

Nocino alla montanara

Ricetta della zona di Bagno di Romagna nel forlivese.

Ingredienti: 16 noci (raccolte tra il 20 e il 24 giugno), 1/2 litro di alcool a 95°, 1/2 litro di grappa, 1 kg di zucchero.

Preparazione: tagliate le noci in quattro pezzi, aggiungete la grappa, l'alcool e lo zucchero. Lasciate riposare il tutto al sole per 40 giorni, agitando quotidianamente il contenitore. I primi giorni mescolate con un mestolo affinché lo zucchero

si sciolga. Infine, filtrate con carta assorbente e imbottigliate.

Ricetta segnalata da: Dina Toni - Forlì (FC)

Pastoso e robusto, accompagnava sempre la fine dei pasti a base di cacciagione e funghi, nella tarda stagione autunnale.



Ponce di arancio

Ingredienti: il succo di 7 arance, 1,5 litri di rum, 1 litro di alcool, 1 litro di acqua, 1 kg di zucchero, la buccia grattugiata di 1 limone.

Preparazione: mettete in infusione per 3 giorni la buccia grattugiata del limone con 1 dl di alcool. Fate bollire l'acqua insieme allo zucchero per 10 minuti circa; lasciate raffreddare lo sciroppo e quindi unite il rum, il succo delle arance e tutto l'alcool, compreso quello dell'infusione. Filtrate e imbottigliate.

Ricetta segnalata da: Marisa Bellini - San Piero in Bagno (FC)

Un tempo nelle osterie, oltre al vino, si usava bere, soprattutto nelle gelide serate invernali, il ponce, che veniva servito caldo e con una scorza di limone.



Prugnolino "Bargnolén"

Questo liquore dolce, tipico delle zone collinari e montane del parmense, veniva servito soprattutto a fine pranzo.

Ingredienti: 480 prugnoli (frutto del pruno selvatico) maturi, 2 litri di alcool, 6 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, la scorza (solo la parte gialla) di 1 limone, 10 chicchi di caffè, 600 g di zucchero, 1 litro di vino rosso (tipo Bonaria o Gutturnio).

Preparazione: mettete in infusione tutti gli ingredienti, esclusi lo zucchero e il vino, in un recipiente di vetro ben chiuso e conservatelo in un luogo buio.

Dopo 30 giorni, sciogliete lo zucchero nel vino e unite tutti gli ingredienti.

Lasciate in infusione per altri 20 giorni e poi filtrate e imbottigliate. Si consiglia di lasciarlo "maturare" per almeno altri 30 giorni, prima di servirlo.

Ricetta segnalata da: Milena Magnavacchi Ghirardi - Sala Baganza (PR)

Rosolio dell'Ottocento

Liquore tipico della tradizione contadina dell'entroterra bolognese, verso San Giovanni in Persiceto.

Ingredienti: 50 g di rose profumate, 1 litro di alcool a 95°, 500 g di zucchero grezzo, 80 cl di acqua, cannella, 3 chiodi di garofano, 1 stecca di vaniglia.

Preparazione: raccogliete, possibilmente nelle ore più calde della giornata, i petali di rosa (ottimale sarebbe coglierli da piante di Rosa antica).

Pulite accuratamente i petali, senza lavarli.

Immergeteli nell'alcool, all'interno di un vaso, insieme alla vaniglia polverizzata, ad un pizzico di cannella e ai chiodi di garofano.

Dopo 15-20 giorni filtrate accuratamente il macerato.

A parte sciogliete lo zucchero nell'acqua calda e a freddo aggiungetelo al liquore.

Prima di servirlo lasciatelo riposare per almeno 30 giorni.

Ricetta segnalata da: Francesco Vincenti - Bologna

Veniva preparato per essere servito in occasioni importanti, quali ad esempio, la visita di un ospite di riguardo.



Sburlon

Liquore a base di mele cotogne, tipico della pianura e della zona collinare del parmense.

Ingredienti: 100 g di bucce di mele cotogne , 250 g di zucchero, 60 cl di alcool a 95° , 150 g di acqua.

Preparazione: mettete a macerare nell'alcool le bucce, in un recipiente di vetro.

Dopo 40 giorni, sciogliete lo zucchero nell'acqua calda, fate raffreddare e unite alle bucce macerate. Lasciate "riposare" per altri 15 giorni, al buio, agitando di tanto in tanto.

Filtrate il liquore con una garza e imbottigliate. Si consiglia di lasciarlo "maturare" per almeno 6 mesi, prima di servirlo.

Ricetta segnalata da: Massimo Ghirardi - Sala Baganza (PR)

Denominato "Spintone" in dialetto parmigiano, si riteneva che, bevuto a fine pasto, desse una sorta di "spinta", facilitando la digestione; allungato con acqua era ritenuto un ottimo corroborante e defatigante.

Sciroppo con foglie di amareno

Ricetta romagnola, diffusa ovunque si coltivano ciliegi, soprattutto nella prima collina. L'amareno è una varietà di ciliegio il cui frutto è l'amarena detta anche morena o marasca, dal sapore amarognolo.

Ingredienti: 100 foglie di amareno, 7 foglie di pesco, 1 kg di zucchero, 10 g di acido citrico, 1 litro di vino Sangiovese.

Preparazione: lasciate macerare per 36 ore le foglie nel vino. Tolte le foglie, versate il liquido in un tegame insieme allo zucchero e all'acido citrico.

Fate bollire il tutto per 10 minuti e quando è freddo versatelo nelle bottiglie.

Può essere servito con ghiaccio o acqua fresca, come bibita dissetante o sul gelato.

Ricetta segnalata da: Sara Civinelli - Cesena (FC)

Allungato con acqua, era "il bere" della trebbiatura, soprattutto per le donne e i bambini.

Vov

Gustosa ricetta tipica del ravennate.

Ingredienti: 1,5 litri di latte, 400-450 g di zucchero, 2 stecche di vaniglia, 8 rossi d'uovo, 220 g di alcool puro, 270 g di marsala all'uovo (non secca).

Preparazione: bollite il latte con lo zucchero e la vaniglia per 45 minuti circa (il tempo di bollitura regola la densità). A parte unite l'alcool e il marsala; aggiungeteli, lentamente, ai rossi d'uovo e poi mescolate energicamente. Versate il tutto nel latte bollito, quando questo si è raffreddato; mescolate normalmente e filtratelo con un filtro molto fine. Si consiglia di agitarlo energicamente prima di servirlo. Si può gustare freddo o a temperatura ambiente.

Ricetta segnalata da: Ilda Fergnani - Ravenna

Veniva servito in piccoli bicchierini, soprattutto nelle grandi occasioni, come Natale e Capodanno. Essendo molto calorico era un toccasana nelle fredde giornate invernali.





La passata della Lilly

Ingredienti: 1 kg di pomodori San Marzano maturi, 1 sedano intero, 6 carote, 4 cipolle grosse, 15-20 foglie di basilico, 3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di sale grosso di Cervia, pepe q.b..

Preparazione: lavate e tagliate a pezzi tutti gli ingredienti. Metteteli in pentola con l'olio, a freddo.

Portate ad ebollizione per circa 2 ore con il coperchio e dopo lasciate cuocere senza sino a quando si sarà asciugata tutta l'acqua.

A fine cottura, quando il composto sarà tiepido, passatelo con il passaverdura manuale.

Aggiustate di sale e pepe e fatelo raffreddare. Versate la salsa nei vasetti, ricopritela con un leggero ma uniforme velo di olio extravergine di oliva, chiudete ermeticamente e congelate.

Ricetta segnalata da: Dea Guidi - Rimini

Questa ricetta nasce dalla povertà che tanto colpì i vecchi durante e dopo la guerra, in Romagna. Il periodo di preparazione era l'estate, quando si facevano i vasi di pomodori da conservare per l'inverno; probabilmente si utilizzavano i San Marzano esclusi dai vasi.

Saba

Questa salsa, tipica della tradizione contadina del ravennate, ha un odore acre e penetrante, che resta nell'aria per giorni, sovrastando ogni altro profumo.

In autunno, con ciò che la campagna offre in quel periodo, con la saba si può preparare il **savor**, una marmellata molto nutriente.

Ingredienti: mosto d'uva.

Preparazione: la preparazione è estremamente semplice: richiede solo tempo e pazienza.

Una volta filtrato, il mosto si mette in una pentola dal fondo non troppo sottile e si lascia bollire a fuoco bassissimo fino a che non si è ridotta ad un terzo o comunque finchè non ha raggiungo il colore del caramello ed una consistenza sciropposa.

Occorrono circa 25-30 ore. Si può spegnere il fuoco la sera e riaccenderlo al mattino. Non è necessario rimestarla.

Una volta pronta, la si tratta come una normale marmellata, invasandola ancora bollente e lasciando raffreddare i vasetti capovolti, in modo da formare il "sottovuoto".

Oltre che per le preparazioni tradizionali, come biscotti, frollini, tortelli inzuppati, è un ottimo accompagnamento per budini o bavaresi ai marroni o per formaggi saporiti.

Ricetta segnalata da: Stefania Baldassarri - Riolo Terme (RA)

Scura e dolce, bolliva lentamente per molte ore, fino a raggiungere la consistenza giusta.

I bambini scrutavano attenti il pentolone, in attesa che fosse pronta.

La assaggiavano subito sulla fetta di pane che costituiva la loro merenda.

E già pregustavano tutte le altre dolcezze che vedevano la saba protavonista, come i biscotti

dolcezze che vedevano la saba protagonista, come i biscotti di pasta frolla e i dolci tortelli con ripieno di castagne o marmellata, le castagne condite e il sorbetto che si preparava d'inverno, con la neve in un bicchiere generosamente cosparsa di saba dolce e sciropposa.

Salsa antica

Questa salsa, tipica della tradizione contadina del modenese, è una preparazione autunnale,

Ingredienti: 1 kg di carote, 1 kg di barbabietole, 1 kg di cipolle bianche, 1 litro di aceto bianco, 1 litro di olio di oliva, 75 g di sale grosso.

Preparazione: raschiate le carote, pulite le barbabietole, sbucciate le cipolle e tagliatele tutte finemente.

In una pentola portate a bollore l'aceto con il sale e quindi versateci le carote e fatele bollire per 5 minuti; dopodichè aggiungete le barbabietole e fate bollire per altri 5 minuti ed infine le cipolle e fate bollire per 10 minuti ancora.

Scolate tutte le verdure e stendetele su un telo.

Dopo 12 ore versate la salsa in vasi di vetro e copritela con abbondante olio; lasciate aperti i vasetti per far assorbire l'olio e aggiungetene eventualmente altro.

Chiudete i vasi e riponeteli in dispensa.

La salsa può essere consumata dopo circa 30 giorni.

Ricetta segnalata da: Paola Di Fidio - Modena

Serviva per accompagnare il lesso, soprattutto d'inverno, quando a pranzo c'erano ospiti.



Salsa di barbabietole

Tipica della tradizione contadina del modenese, serviva per accompagnare qualsiasi tipo di carne.

Ingredienti: 1 kg di barbabietole da zucchero, 1 kg di cipolle rosse napoletane, 1 kg di carote, 1 litro di aceto, 85 g di sale fino, 1,5 litri di olio di semi.

Preparazione: pulite bene le barbabietole e tagliatele a pezzetti molto piccoli insieme alle carote.

Fatele bollire nell'aceto con il sale, per 20 minuti; negli ultimi 10 minuti aggiungete le cipolle tagliate finemente.

Scolate il tutto e dopo 3-4 ore mettete la salsa nei vasi, ricomprendola con l'olio di semi.

Ricetta segnalata da: Giuliana Zarri - Modena

Solitamente veniva fatta con le barbabietole avanzate dal raccolto, che i contadini lasciavano prendere ai bambini.



Salsa di peperoni "Pavrunäda"

Questa salsa, che utilizza verdure fresche di stagione, veniva fatta, soprattutto d'estate, nelle campagne della provincia di Piacenza.

Ingredienti: 4 peperoni (rossi o gialli), 2 scalogni, 4 pomodori maturi, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 bicchiere d'acqua, qualche foglia di basilico, sale q.b., olio di oliva q.b.

Preparazione: lavate i peperoni, apriteli, togliete tutte le parti bianche per renderli più digeribili e, dopo averli accuratamente asciugati, tagliateli a pezzi non troppo piccoli.

Nel frattempo fate appassire in una padella gli scalogni, tagliati a fettine sottili, con abbondante olio, sino a quando si presenteranno ben dorati.

Aggiungete i peperoni tagliati, la polpa dei pomodori pelati, il basilico, il prezzemolo ed il bicchiere d'acqua, aggiustando di sale. Lasciate cuocere molto lentamente sino a quando si sarà asciugata tutta l'acqua.

A fine cottura i peperoni si devono presentare come una crema. La salsa si serve fredda, spalmata su fette di pane casereccio, meglio se leggermente tostate.

Ricetta segnalata da: Maria Bolledi - Piacenza

Salsa di pomodoro

È un'antica ricetta contadina, della bassa Romagna, che consentiva di avere il sugo di pomodoro sempre disponibile, anche d'inverno.

Ingredienti: 8 kg di pomodori da sugo, 1 kg di cipolle bianche dolci, 1,2 kg di carote, 1,5 g di foglioline di basilico.

Preparazione: pulite bene tutti gli ingredienti, tagliate grossolanamente i pomodori, le cipolle e le carote; mettete il tutto in una pentola capiente e aggiungete le foglioline di basilico intere. Fate bollire lentamente, mescolando spesso con un mestolo di legno, per 2 ore e mezzo, finché l'acqua dei pomodori sarà tutta evaporata. Lasciate raffreddare il composto direttamente nella pentola di cottura (è importante però che questa non sia di alluminio, altrimenti per il raffreddamento andrà utilizzato un altro recipiente) e passatelo con il passa verdure utilizzando il disco intermedio. Il passato andrà quindi versato in bottigliette di vetro che dovranno essere chiuse ermeticamente (si consigliano i tappi a corona). Successivamente dovrete porre le bottigliette, in posizione verticale, all'interno di una o più capienti pentole piene d'acqua, fino a coprire per almeno quattro dita i tappi.

Lasciate bollire per 40 minuti per il sottovuoto, avendo cura di separarle con della tela affinché durante la bollitura non si rompano.

È importante aggiungere acqua calda man mano che questa evapora.

Al termine della bollitura, lasciate raffreddare l'acqua prima di togliere le bottiglie: se il tappo non è ben chiuso la bottiglietta si riempirà d'acqua e questa è la prova che l'operazione non è andata a buon fine.

Ricetta segnalata da: Corinna Bernabei - Rimini

La salsa si preparava in agosto, quando i pomodori erano maturi e richiedeva il lavoro di un intero pomeriggio delle donne e degli uomini della famiglia.

Salsa di pomodori verdi

Salsa di antiche tradizioni montanare dell'Appennino Modenese, si serviva con la carne bollita.

Ingredienti: 1/2 kg di pomodori verdi, 200 g di pomodori abbastanza maturi, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato grossolanamente, 2 cucchiai d'olio, sale q.b..

Preparazione: lavate tutti i pomodori e tagliateli a dadi. In una casseruola mettete l'olio, i pomodori, l'aglio a pezzetti, il prezzemolo, il sale; fate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti, fino a quando i pomodori sono spappolati. Si può servire calda o fredda.

Ricetta segnalata da: Paola Di Fidio - Modena

Si usava farla a fine estate, quando i pomodori erano verdi e non avrebbero potuto più raggiungere la maturazione.



Salsa di verdure miste

Ricetta del piacentino.

Ingredienti: 2 kg di pomodori San Marzano, 200 g di fagiolini interi, 300 g di sedano, 300 g di carote, 300 g di cipolline bianche, 300 g di peperoni gialli, 2 bicchieri di olio extravergine di oliva, 2 bicchieri di aceto di vino bianco, 1 cucchiaio di sale grosso, 1 cucchiaio di zucchero.

Preparazione: cuocete i pomodori senza acqua per 1 ora. A parte tritate finemente tutte le verdure.

Togliete i pomodori dal fuoco, passateli e unite le verdure tritate, l'olio, l'aceto, il sale e lo zucchero.

Bollite il tutto per 30 minuti a fuoco medio.

Lasciate raffreddare il composto nella pentola di cottura e quindi mettete la salsa nei vasetti di vetro a chiusura ermetica.

Bolliteli a bagnomaria per circa 10 minuti.

Ricetta segnalata da: Maria Franchi - Fiorenzuola d'Arda (PC)

In occasione dei pranzi importanti, soprattutto a Natale, non poteva mancare sulle tavole imbandite.

Passarla di commensale in commensale era un vero e proprio rito.

Salsa verde di melanzane

Ricetta tipica di Lugo di Ravenna, serve per accompagnare bolliti, affettati e verdure lessate.

Ingredienti: 1 kg di melanzane, 150 g di alici, 150 di sale grosso, 100 g di capperi, olio e aceto q.b..

Preparazione: sbucciate le melanzane e tagliatele a dadini. Mettetele in un tegame di terracotta e cospargetele di sale. Dopo 24 ore strizzatele con uno strofinaccio ed eliminate tutta l'acqua prodotta. Mettetele in un recipiente e ricopritele con aceto. Dopo altre 24 ore, tritate i capperi e le alici diliscate, strizzate le melanzane e amalgamatele al trito. Mettete il composto in vasetti di vetro e ricopritelo di olio.

Ricetta segnalata da: Maria Venturi - Bertinoro (FC)



Salsa verde per lesso

Ricetta della bassa reggiana.

Ingredienti: 1 carota di circa 15-18 cm, 1 gambo di sedano di circa 15-18 cm, 2 uova sode, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, abbondanti foglie di prezzemolo, 1 cucchiaio di aceto, la punta di 1 cucchiaino di zucchero, la punta di 1 cucchiaino di sale, olio extravergine d'oliva.

Preparazione: sul tagliere, con la mezzaluna, tritate finemente gli ingredienti uno ad uno e metteteli in una ciotola. Aggiungete le uova sminuzzate e l'olio; mescolate, con un mestolo di legno, fino a quando la salsa risulti morbida e spalmabile.

Ricetta segnalata da: Fioranna Magnanini - Reggio Emilia

Nelle famiglie contadine, era
utilizzata per insaporire la gallina
e il bollito, non sempre magro
e di bell'aspetto, che veniva
cucinato soprattutto
la domenica.

Salsina con bucce di piselli

Ricetta della comunità ebraica ferrarese, presente in città fin dal medioevo.

Ingredienti: 800 g di bucce di piselli appena colti, 1 grosso spicchio di aglio, 3 cucchiai di olio di oliva, 1 cucchiaio di aceto, sale e pepe q.b.

Preparazione: spellate internamente le bucce di piselli e liberatele dai filamenti; spaccatele in due o tre pezzetti e lavatele accuratamente.

Mettetele al fuoco, in una padella, con un goccio d'acqua fredda, l'olio, il sale, un pizzico di pepe e lo spicchio d'aglio intero, da togliere a cottura quasi ultimata, quando con una spruzzata di aceto, sfumerete il tutto.

Ricetta segnalata da: Laura Schlumper - Ferrara

Veniva preparata nelle case benestanti durante il periodo estivo.



Salsina per lesso della nonna

Ricetta originaria di Parma.

Ingredienti: 1 kg di pomodori verdi, 1 kg di peperoni gialli e rossi, 1 kg di cipolle, 100 g di sale (ogni chilo e mezzo), capperi, aceto q.b..

Preparazione: sul tagliere, con la mezzaluna, tritate finemente gli ingredienti e metteteli in un contenitore capiente con il sale. Lasciate riposare per 24 ore e dopo trasferite il composto in un canovaccio appeso e lasciate per altre 24 ore. Mettete la salsa nei vasi insieme all'aceto (che scolerete prima di consumarla) e ai capperi tritati. Prima di servire scaldatela con un pochino di olio.

Ricetta segnalata da: Isabella Illari - Pistoia

Era utilizzata per insaporire il bollito, che veniva cucinato soprattutto nei giorni di festa.



Sugo con i fagioli

"Sùg si fasùl"

Salsa tipica della tradizione contadina delle colline riminesi.

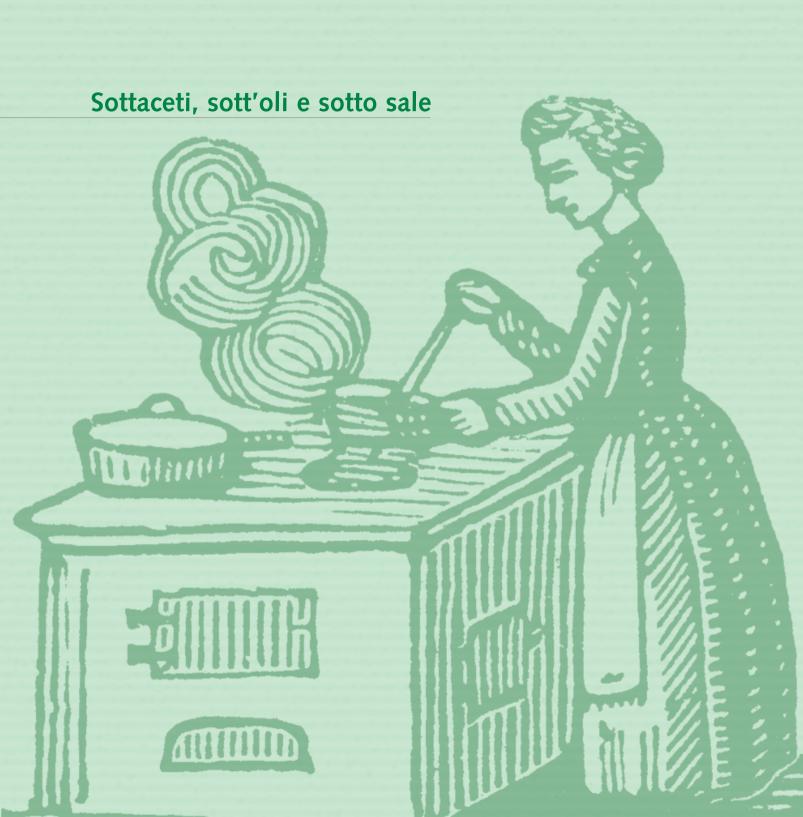
Ingredienti: 500 g di pomodori da sugo, 100 g di pancetta, 1 osso di prosciutto (o 1 cotica di maiale), 1 carota, 1 cipolla, 1 sedano, borlotti freschi, 1 crosta di pecorino, olio, vino Trebbiano q.b.

Preparazione: preparate il soffritto con la cipolla, il sedano e la carota; unite la pancetta, fate rosolare sfumando con il vino. Aggiungete i pomodori sbollentati e i borlotti e cuocete a fuoco lento.

A metà cottura mettete l'osso di prosciutto (o la cotica) e la crosta di pecorino e completate la cottura.

Ricetta segnalata da: Luciano Monti - Rimini

Serviva per condire i "Tajadlot", una sorta di tagliatelle spesse e strette.



Cipolline sott'olio

Ricetta tipica della tradizione bolognese.

Ingredienti: cipolline bianche (o gialle, o rosse) in quantità a piacere, olio di semi di girasole q.b., aceto di vino bianco q.b., sale grosso q.b..

Preparazione: pelate le cipolline e mettetele in una bacinella, rigorosamente non di metallo, e ricopritele di sale. Dopo 12 ore versate sulle cipolline, fino a ricoprirle totalmente, l'aceto.

Dopo altre 12 ore scolatele accuratamente; sistematele in vasetti di vetro e ricopritele con l'olio.

Conservatele al buio. Possono essere consumate subito e si conservano anche per anni.

Ricetta segnalata da: Debora Mazzoli - Medicina (BO)

Funghi sott'olio

Ricetta tradizionale di Bagno di Romagna. Vengono serviti con i bolliti.

Ingredienti: funghi piccoli, aceto, vino bianco, olio d'oliva, aglio, chiodi di garofano, pepe nero in grani.

Preparazione: pulite i funghi e lavateli.

Bolliteli per circa 10 minuti in aceto e vino bianco; scolateli e stendeteli in un panno, per 10-12 ore affinché si asciughino perfettamente.

Metteteli in un vaso di vetro e copriteli con olio, aggiungendo l'aglio, i chiodi di garofano e i grani di pepe.

Ricetta segnalata da: Ederina Bellini - Bagno di Romagna (FC)



Peperoncini rossi ripieni

Ricetta tipica della tradizione contadina romagnola.

Ingredienti: 500 g di peperoncini rossi tondi piccanti, acciughe, tonno al naturale, capperi, olive, olio extravergine di oliva, aceto, aglio, 1 foglia di alloro, pepe nero, 1 chiodo di garofano, origano.

Preparazione: lavate e svuotate i peperoncini, togliendo il torsolo e i semi.

Sbollentateli per qualche minuto in aceto bollente, precedentemente portato ad ebollizione con l'origano, l'aglio, l'alloro e il pepe. Toglieteli dall'aceto e riponeteli ad asciugare a testa in giù su un panno di cotone, per una notte intera. Preparate il ripieno tritando finemente le acciughe, il tonno,

Riempite i peperoncini col trito e metteteli nei vasi di vetro, con il ripieno rivolto verso l'alto; infine versate l'olio fino a ricoprirli. Si consiglia di aspettare almeno 1 mese prima di consumarli.

Ricetta segnalata da: Liliana Pedulli - Imola (BO)

i capperi e le olive.

Si servivano durante i pranzi domenicali, come antipasto e per accompagnare i bolliti.

Pomodori secchi sott'olio

"Pimidor sott'oli"

Ricetta tipica della tradizione contadina romagnola.

Ingredienti: 3 kg di pomodori, 4 spicchi di aglio, qualche foglia di alloro, olio extravergine di oliva q.b., sale fino q.b..

Preparazione: lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a metà nel senso della lunghezza.

Disponeteli su un'asse di legno (anche un tagliere), con la polpa rivolta verso l'alto e cospargeteli abbondantemente di sale. Lasciateli esposti al sole per almeno 2-3 giorni, avendo cura di ritirarli durante la notte, affinché non si inumidiscano. Quando saranno ben secchi, metteteli nei vasi, alternandoli con gli spicchi d'aglio e le foglie di alloro. Coprite con l'olio e chiudete ermeticamente i vasi. Si possono consumare dopo 3 mesi.

Ricetta segnalata da: Cristina Geri - Rimini

Venivano preparati soprattutto per il periodo invernale, da aggiungere alla passata di pomodoro, per dare più sapore al sugo.

Salsa trio

Ricetta tipica della tradizione contadina modenese.

Ingredienti: 1 kg di cipolle bianche, 1 kg di carote, 1 kg di barbabietole, 500 cl di vino bianco, 500 cl di aceto bianco, 250 cl di olio d'oliva (o di semi), 1 cucchiaio raso di sale fino.

Preparazione: ponete sul fuoco, in un tegame capiente, il vino, l'aceto e il sale.

Lavate la barbabietola, sbucciatela, tagliatela grossolanamente e mettetela nel tegame; lasciate bollire per 10 minuti.
Aggiungete le cipolle e le carote, precedentemente pulite, lavate e tritate; fate bollire per altri 15-20 minuti.
Unite al tutto l'olio e invasate quando il composto è ancora bollente.
Capovolgete i vasi e copriteli con un panno o dei giornali.
Conservate in un luogo fresco e buio.

Ricetta segnalata da: Cosetta Grana - Modena

Consumate la salsa entro un anno.

Veniva preparata per accompagnare i secondi di carne, meglio se lessati.
Era un modo per avere, a poco prezzo, un prodotto gustoso per i mesi invernali.



Salsa giardiniera

Ricetta tipica della tradizione contadina della bassa modenese.

Ingredienti: 1,3 kg di fagiolini, 8 cipolle medie, 1,3 kg di carote, 1 cespo di sedano, 4 finocchi, 4 peperoni misti di media grandezza, 1 cavolfiore grande, 2litri di aceto di vino, 4 litri di acqua.

Preparazione: lavate tutte le verdure e tagliatele a piccoli pezzi. Cuocetele separatamente, in acqua e aceto, recuperando ogni volta il liquido per le successive cotture.

Scolatele e lasciatele raffreddare.

Una volta raffreddate amalgamatele tutte insieme.

Mettetele nei vasetti e ricopritele con l'olio.

Dopo un giorno verificate il livello dell'olio e aggiungetene affinché siano sempre completamente ricoperte.

Chiudete i vasetti.

Si consiglia di consumarla non prima di 1 mese e comunque non oltre 1 anno.

Ricetta segnalata da: Rosina Verrini - Carpi (MO)

Veniva preparata in agosto, quando le verdure abbondavano, per essere poi gustata nei mesi invernali, come contorno alle carni sia lesse che arrosto.

La preparazione richiedeva un'intera giornata e coinvolgeva tutta la famiglia.

Ogni famiglia aveva la sua personale ricetta.

Salsa dell'orto

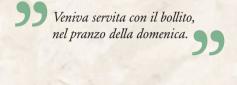
Ricetta tipica di Bagno di Romagna.

Ingredienti: peperoni, carote, sedano e altri ortaggi a piacere (pari quantità di tutte le verdure), 60 g di sale per ogni kg di verdura, aceto bianco q.b., olio di semi q.b..

Preparazione: tagliate a fiammiferi le verdure, ricopritele con il sale e lasciatele a macerare.

Dopo 24 ore scolatele e ricoprite il tutto con aceto per altre 24 ore. Lasciate ad asciugare le verdure, in un panno, per una notte intera. Mettetele nei vasi e ricopritele con l'olio di semi.

Ricetta segnalata da: Francesca Bellini - Bagno di Romagna (FC)





Scalogno in olio extravergine di oliva

Ricetta tipica romagnola.

Ingredienti: 1 kg di scalogno, olio extravergine d'oliva, aceto, 200 g di sale.

Preparazione: pulite lo scalogno, levando la buccia esterna. Mettetelo sotto sale e dopo 24 ore, eliminato il sale, immergetelo completamente nell'aceto.

Lasciatelo a riposare per altre 24 ore e poi scolatelo, asciugatelo accuratamente con un panno di cotone, riponetelo nei vasetti e ricopritelo completamente con l'olio.

Si consiglia di lasciare lo scalogno nei vasetti almeno 1 mese prima di consumarlo.

Ricetta segnalata da: Liliana Pedulli - Imola (BO)

Nelle campagne romagnole, l'usanza di preparare lo scalogno sott'olio, è durata fino agli anni cinquanta; la pulitura dello scalogno avveniva nell'aia ed era un momento di aggregazione e di festa, dove vino, ciambelle e fisarmonica non mancavano mai.

Lo scalogno sott'olio si usava soprattutto per accompagnare i secondi di carne lessata.



Zucchine appetitose

Antica ricetta romagnola.

Ingredienti: 2 kg di zucchine piccole, 200 g di capperi al sale, 30 g di prezzemolo, 1 cucchiaio di sale, 4 litri di acqua, 1 litro di vino bianco secco, 1/2 litro di aceto bianco, 1 litro di olio d'oliva.

Preparazione: spuntate le zucchine e tagliatele a cubetti di circa mezzo centimetro.

Mettete in ammollo separatamente i capperi e il prezzemolo. Portate ad ebollizione l'acqua, il vino, l'aceto e il sale; aggiungete le zucchine e fatele bollire per 3 minuti.

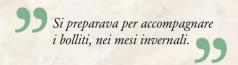
Scolatele e lasciatele asciugare su un telo bianco.

A parte tritate finemente il prezzemolo e i capperi; in una ciotola sistemate le zucchine e conditele con il trito.

Lasciatele a riposare per una notte e poi mettetele nei vasi e ricopritele con l'olio.

Chiudete ermeticamente i vasi e conservateli in un luogo fresco.

Ricetta segnalata da: Flavia Sabatini - Forlì (FC)



Indice delle ricette

72

CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE		LIQUORI, DISTILLATI, INFUSI E SCIROPPI	
Comments discomments		Call's and the	27
Composta di prunarolo	6	Caffé sport	27
Cotognata	7	Crema di castagne	28
Fichi in composta	8	Elisir di camomilla e malva	29
Marmellata di amarene di montagna	9	Latte di gallina	30
Marmellata di duroni	10	Liquore al basilico	31
Marmellata di more	11	Liquore d'acacia	32
Marmellata di pesche	12	Liquore di erbe aromatiche	33
Marmellata di sambuco	13	Liquore di lamponi	34
Sapore di Nonna Ines	14	Liquore di melissa	35
'		Liquore di petali di rosa	36
		Liquore ricostituente di Nonna Pierina	37
FRUTTA SCIROPPATA E SOTTOSPIRITO		Melino	38
		Morino	39
Castagne golose	16	Nocino	40
Dessert di amarene	17	Nocino alla montanara	41
Fichi alla grappa	18	Ponce di arancio	42
Fichi caramellati	19	Prugnolino	43
Fragoline di bosco sottospirito	20	Rosolio dell'Ottocento	44
Mirtilli ubriachi	21	Sburlon	45
Pesche sciroppate	22	Sciroppo con foglie di amareno	46
Prugne sotto alcool	23	Vov	47
Prugne stanche	24		
Uva passita al brandy	25		

SALSE, CONSERVE E PASSATE		SOTTACETI, SOTT'OLI E SOTTO SALE	
La passata della Lilly	49	Cipolline sott'olio	63
Saba	50	Funghi sott'olio	64
Salsa antica	51	Peperoncini rossi ripieni	65
Salsa di barbabietole	52	Pomodori secchi sott'olio	66
Salsa di peperoni	53	Salsa trio	67
Salsa di pomodoro	54	Salsa giardiniera	68
Salsa di pomodori verdi	55	Salsa dell'orto	69
Salsa di verdure miste	56	Scalogno in olio extravergine di oliva	70
Salsa verde di melanzane	57	Zucchine appetitose	71
Salsa verde per lesso	58		
Salsina con bucce di piselli	59		
Salsina per lesso della nonna	60		
Sugo con i fagioli	61		

Il Servizio di Informazione al Turista

Coordinato dal Servizio Turismo e Qualità Aree Turistiche della Regione e sviluppato in collaborazione con gli Enti Locali, il **Sistema di Informazione al Turista (SITur)** si articola in diciannove Redazioni locali, che operano in autonomia con il compito di valorizzare il territorio attraverso i propri siti, e una Redazione regionale che gestisce il sito **Emilia Romagna Turismo**.

Si tratta di un sistema unico nel suo genere: per la mole delle informazioni presenti, per l'ampiezza dei territori cui si riferisce e per il particolare modello organizzativo che vede la condivisione da parte delle Redazioni locali di regole e modelli informativi comuni.

Nel suo insieme, il sistema vuole offrire al turista, all'operatore e al cittadino un servizio di informazioni sulla vasta panoramica delle opportunità, dei luoghi e degli appuntamenti in regione e assicurare la qualità, l'aggiornamento, la completezza e l'affidabilità delle notizie pubblicate.

www.emiliaromagnaturismo.it

Le Redazioni locali



- Appennino bolognese
 Appennino modenese
 Appennino reggiano
 Area imolese
 Bagno di Romagna
 Bologna
 Cervia
 Cesenatico e dintorni
- Ferrara Modena Parma e Salsomaggiore Terme Piacenza Ravenna Reggio Emilia Rimini Rimini Riviera Romagna D'Este Terre di Faenza
- Turismo forlivese



Le Strade dei Vini e dei Sapori dell'Emilia Romagna

Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini Via San Siro, 27 - 29100 Piacenza www.stradadeicollipiacentini.it

Strada del Culatello di Zibello
Piazza Garibaldi, 34 - 43010 Zibello (PR)
www.stradadelculatello.it

Strada del Prosciutto e dei vini dei colli di Parma Piazza Rivasi, 3a - 43022 Montechiarugolo (PR) www.stradadelprosciutto.it

Strada del Fungo Porcino di Borgotaro Piazza XI Febbraio, 7 - 43043 Borgo Val di Taro (PR) www.stradadelfungo.it

Strada dei vini e dei sapori delle Corti Reggiane Piazza della Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia www.stradavinicortireggiane.it

Strada dei vini e dei sapori Colline di Scandiano e Canossa

Via Roma, 11 - 42100 Reggio Emilia www.stradaviniesapori.re.it

Strada dei vini e dei sapori della Pianura Modenese via S. Manicardi, 41 - 41012 Carpi (MO) www.terrepiane.net Strada dei vini e dei sapori Città Castelli Ciliegi Via N. Tavoni, 20 - 41058 Vignola (MO) www.cittacastelliciliegi.it

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Imola Via Boccaccio, 27 - 40026 Imola (BO) www.stradaviniesapori.it

Strada dei vini e dei sapori Provincia di Ferrara Castello Estense - 44100 Ferrara www.stradaviniesaporiferrara.it

Strada del Sangiovese e dei sapori delle Colline di Faenza

Corso Matteotti, 40 - 48025 Riolo Terme (RA) www.stradadelsangiovese.it

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena

Piazza Morgagni, 9 - 47100 Forlì www.stradavinisaporifc.it

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini Piazzale Bornaccini, 1 - 47900 Rimini www.stradadeivinidirimini.it

Credits

Emilia Romagna I Terra da gustare 2

Pubblicazione a cura del Servizio Turismo e Qualità Aree Turistiche della Regione Emilia Romagna

Settore Informazione turistica e servizi turistici in rete Coordinamento | Stefania Sani

Redazione Regionale I www.emiliaromagnaturismo.it

Coordinamento editoriale | Antonella Galli | Francesco Galli | Elia Milena Tosi Progetto grafico e impaginazione | Francesco Galli

Stampa I Centro Stampa Regione Emilia Romagna Dicembre 2007